

RESORT



ITTERBACH



Hochzeits- & Bankettmappe

Trauen im romantischen Strycktal

*Die idyllische Umgebung und das einmalige Ambiente des **Gutshofes Itterbach** bieten den besonderen Rahmen für das wichtigste Ereignis Ihres Lebens. Die Gutshof-Terrasse bzw. der Gutshof-Saal bietet für Ihre Trauung eine einzigartige Kulisse und Platz für bis zu 250 Personen. **Wir planen und organisieren** mit Ihnen Ihre unvergessliche Hochzeit von A-Z:*

- ❖ die freie Trauung in einer von Ihnen individuell ausgesuchten Räumlichkeit*
- ❖ den Empfang der Hochzeitsgäste mit einem Aperitif und kleinen Köstlichkeiten*
- ❖ Kaffeetrinken mit Kuchen*
- ❖ die Festlichkeit in unserem „Gutshof Itterbach“ inklusive der Dekoration, dem Buffet oder Menü sowie der musikalischen Untermalung*
- ❖ den Fotografen, die Kosmetikerin, den Friseur und vieles mehr*
- ❖ Menükarten und Tischkarten gestalten und fertigen wir entsprechend Ihren Wünschen*
- ❖ das Hochzeitspaar laden wir für die Hochzeitsnacht in unsere Suite im Sauerland Stern Hotel ein. Das Frühstück wird am nächsten Morgen gerne am Bett (in Ihrer Suite) serviert.*

Feiern Sie Ihren schönsten Tag im Gutshof Itterbach und verbringen Sie unvergessliche Momente zusammen mit Ihrer Familie, Freunden und Bekannten. Gemeinsam planen wir Ihre Hochzeit von den ersten Vorbereitungen bis hin zum großen Tag und lassen hierbei keinen Ihrer Wünsche offen.

Wenden Sie sich an unser Hochzeitsplanungsteam:
*unter Telefon: +49(0)5632 404-942
oder per E-Mail an: service@gutshof-itterbach.de*

Exklusive Räumlichkeiten

Feiern Sie im kleinen oder großen Kreis in unserem Festsaal oder Restaurant, in dem wir bis zu 250 Personen problemlos unterbringen können. Wir stehen Ihnen von der Anfrage bis zu Ihrem großen Tag mit Rat und Tat zur Seite. Damit der Fokus nur auf Sie gerichtet ist, steht Ihnen unser kompetentes Team jederzeit zur Verfügung.

Für den kulinarischen Teil Ihrer Feier ist unser Küchenchef mit seinem Team zuständig und steht Ihnen vorab mit vielen Informationen und Vorschlägen zur Seite. Egal, ob Sie sich für ein festliches Menü oder ein opulentes Buffet entscheiden, beide Optionen haben einen ganz eigenen Charme und bieten ausreichend Platz für Ihre und unsere Ideen.

Vergessen Sie nicht einen Mitternachtssnack einzuplanen oder an die kleinen Gäste zu denken, wir bereiten gerne spezielle Speisen für die Kleinen zu. Wir halten noch viele weitere Anregungen für Sie parat. Natürlich nehmen wir Rücksicht auf die besonderen Wünsche Ihrer Gäste und bereiten auch vegetarische, vegane oder allergikerfreundliche Speisen zu.

Unser freundliches Service-Team berät Sie gerne bei der konzeptionellen Umsetzung Ihrer Ideen und sorgt mit Charme und Kompetenz für das perfekte Gelingen Ihres Events. Verlassen Sie sich auf unsere Erfahrung und konzentrieren Sie sich auf Ihren unvergesslichen Tag, wir kümmern uns um den Rest.

Unsere All inclusive – Hochzeitspauschale

Folgende Leistungen haben wir für Sie vorbereitet:

Bereitstellung des Hochzeitssaales (Restaurant auf Anfrage)

Sektempfang

Buffet nach Ihrer Wahl

*Korrespondierende Weiß- und Rotweine
Softgetränke, Mineralwasser und Bier*

verschiedene Kaffee- und Teespezialitäten mit Hochzeitstorte

Weißer Stuhlhussen

Menükarten mit dem Anlasstext Ihrer Wahl

Tanzfläche für Ihren Hochzeitstanz

Hochzeitsnacht in unserer "Honeymoon-Suite" inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet

All inclusive – Hochzeitspauschale (buchbar ab 50 Personen)

Euro 65,00 pro Person für 5 Stunden

Euro 85,00 pro Person für 7 Stunden

Euro 99,00 pro Person für 9 Stunden

(danach berechnen wir die Getränke nach Verzehr)

Nach Ablauf der vereinbarten Zeit berechnen wir:

Bei Veranstaltungen bis 75 Personen berechnen wir € 100,00 pro angefangener Stunde

Bei Veranstaltungen ab 100 Personen berechnen wir € 150,00 pro angefangener Stunde

Kinder Rabatte: 0 - 3 Jahre 100% Rabatt / 3 - 10 Jahre 50% Rabatt / 11 - 14 Jahre 25 % Rabatt

*Selbstverständlich stellen wir auch individuelle Pauschalen entsprechend Ihren Wünschen
zusammen. Sprechen Sie uns einfach an.*

** Je nach Buchungslage und Verfügbarkeit steht Ihnen der Veranstaltungsraum am Vorabend für Ihre individuelle
Vorbereitung zur Verfügung.*

Buffet-Vorschläge

Kalte Speisen:

*Räuchermakrelen und Matjesvariationen mit Sahnemeerrettich
Honigmelonenschiffchen mit Schinken, Poulardenbrüstchen
und marinierten Hähnchenspießen*

Antipasti- gebratenes mariniertes Gemüse mit Tomatendip

*Bunte Salatplatte mit Rohkostsalaten und angemachten Salaten
Tomatensalat mit Schafskäse, marinierte Strauchbohnen „Nizza“ mit Thunfisch und Zwiebeln
Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings und kleinen Extras*

Käseauswahl vom Brett mit verschiedenem Hart- und Weichkäse

*Gutes aus der Backstube mit verschiedenen Couvertbrötchen und Fladenbrot
Verschiedene Baguettes und Vollkornbrote zum Schneiden
Butter, Schmalz und Kräuterbutter*

Warme Speisen:

1 Suppe

2 Fleischhauptgerichte nach Wahl

1 Fisch Hauptgericht nach Wahl

2 Sorten Gemüse (z.B. Kaisergemüse und Strauchbohnen)

2 Sorten Kartoffeln (z.B. Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln)

Vegetarisch:

Gefüllte Kartoffelgnocchis mit gebraten Pilzen

Dessertbuffet:

*Quark-Limonencreme, Erdbeer-Rhababermousse,
Amaretto- Mandelmousse, Vanillecreme mit Früchten,
Mousse von weißer und brauner Schokolade, frischer Obstsalat*

***Suppen zur Auswahl:***

*Hochzeits-süppchen mit Marktklößen
Geflügelkraftbrühe mit Eierstich und Gemüse
Saisonale Cremesuppe mit Croutons*

Hauptgerichte zur Auswahl:***Fleisch:***

*Schweinefilet im Ganzen gebraten an Portweinglace
Rib Eye vom Jungbullen an bunter Cognac- Pfeffersauce
Tranchen vom Schweineschinken mit Sauerländer Biersauce
Tranchen von der Kalbskeule mit Marsala- Rotweinsauce
Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce
Kalbsrücken mit provenzalischer Sauce
Maishähnchenbrust mit Café de paris Sauce
Roastbeef rosa gebraten mit Pfeffersauce
Parma Schweinefilet mit Champignonsauce
Perlhuhnbrust mit Salbei- Schinkenbutter
Lammhüftsteaks mit Thymianjus
Upländer Krustenbraten mit Altbiersauce*

Fisch:

*Norwegisches Lachsfilet mit Weißweinsauce
Zanderfilet gebraten mit Dillsauce
Dorade auf der Haut mit weißer Tomatensauce
Kabeljau gedämpft mit Safransauce*

Gemüse:

*Buntes Marktgemüse, Mediterranes Gemüse, Ingwer Karottengemüse,
Grüne Bohnen mit Speck, Gratiniertes Blumenkohl
Rotkohl, Rahmwirsing*

Beilage:

*Salzkartoffeln, Kartoffelrösti, Kartoffelkroketten,
Rosmarin—Meersalzkartoffeln
Mini Semmelknödel mit Butterschmelz
Kräuterreis, Kartoffelgratin, Tagliatelle*

Vorschläge für individuelle Menüs:

Vorspeisen:

Kaninchen & Senfkohl / Café de Paris , Linsen, Crème Fraîche

St. Pierre & Spinat / Pinienkerne, gelbe Beete, Venere Reis

Bresaola & Steinpilz-Cappuccino / Cantuccini, Vogerlsalat, Limonen-Marinade

Seezunge & Flusskrebs / Lauch, Steckrübe, Zitronenthymian

Vorspeisen für € 15,50

Suppen:

Schaumsuppe von der Brunnenkresse / Stubenkükenroulade, Erdnuss

Schaumsuppe von der Kerbelwurzel / Briochechips, Geflügel-Leberparfait

Essenz vom Federwild / Terrine von der Ente, Wurzelgemüse

Cremesuppe vom der Urkarotte / Kalbstatar, Vanilleschaum, Tempura Gemüse

Essenz vom Wild / Ravioli, Dörrobst, geeiste Sauce Albufera

Suppen für € 9,50

Hauptgänge

Filet vom Iberico Schwein / Goldrübe & Sherry-Pepperjus, Patisson, Reiskornnudeln, Spitzkohl

Geschmortes von der Wildschweinschulter / Barolo & Birne, Bunte Rüben, Kartoffel-Kräuterplätzchen

Entrecôte / Senfkräuter & Tropea, Kerbelwurzel, Romanesco, Polenta

Hirschkalbssteak & Buchenpilze / Birnenkraut, Ingwer, Blumenkohl und Nussstrudel

Gewürzentebrust & Hagebutte / Süßkartoffeln, Zitronengras, Sommergemüse

Rosé Kalbsfilet & Gänseleber / Spitzpaprika, Kichererbsen, Kaffee

Hauptgänge für € 27,50

Dessert

Buttermilch & Ananas / Sabayon, Biskuit, Papaya

Revani & Heidelbeere / Rum Eis & Mandelmilch

Honig- Joghurteis / Birne, Beeren, süßes Brot

Banane & Kokos / Pistazien, Rosineneis, Küchlein

Crème brûlée

Französischer Rohmilchkäse von Maître Affineur V. Waltmann

Dessert für € 9,00

Weine im Rahmen der Hochzeitspauschale

Deutschland

Nahe

Weißer Burgunder QbA trocken

saftige Frucht, blumiges Aroma, frisch & fruchtig

Spätburgunder QbA trocken

harmonisch & gehaltvoll mit einem Hauch Tannin

Pfalz

Portugieser Weissherbst Rosé DQW

frisch, fruchtig, zarte Süße, angenehm mild im Geschmack

Italien

Venetien

Chardonnay delle Venezie IGT

trocken, frisch, elegant

Merlot delle Venezie IGT

trocken, harmonisch, körperreich & samtig

Südafrika

Breede River Valley

Keizers Creek Chenin Blanc

spritzig-frisch, florales Bouquet und weiche Note

Keizers Creek Pinotage Rosé

fruchtige frische, ausgewogene Restsüße

Keizers Creek Pinotage Rot

rubinrot, körperreich mit einem fruchtigem Bouquet

** Weitere Weine bieten wir gerne auf Anfrage an.*



*Wenden Sie sich an unser Hochzeitsplanungsteam:
unter Telefon: +49(0)5632 404-942
oder per E-Mail an: service@gutshof-itterbach.de*